

Zapečená rýže se sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

600 g vařeného slepičího masa bez kostí

máslo na vymazání zapékačské misky

4 sáčky dlouhozrnné rýže

sůl

50 g másla nebo rostlinného tuku

1 červená cibule

1 pórek

200 g blatáckého zlata

mletý bílý pepř

1 lžice najemno posekané pažitky nebo petrželky

svazek kadeřavé petrželky na ozdobení

Postup

Zapékačskou misku dobře vymažeme máslem. Vařené slepičí maso bez kostí nakrájíme na malé kousky. Rýži v sáčkích dobře propláchneme studenou vodou, vložíme do vroucí osolené vody a vaříme při mírné teplotě 17-20 minut. Červenou cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky, pórek očistíme a pokrájíme na tenkou kolečku. Na pánvi rozehřejeme máslo nebo rostlinný tuk a cibuli s pórkem na něm krátce orestujeme. Rýži necháme na sítu okapat a částečně zchladnout. Blatácké zlato nakrájíme na tenké plátky. V misce smícháme maso, rýži, orestovanou zeleninu, polovinu sýra, osolíme, opepříme a nakonec přidáme najemno posekané bylinky. Promícháme a urovnáme do zapékačské misky. V předehřáté troubě zapékáme asi 10 minut. Asi po 8 minutách poklademe povrch rýže zbylým sýrem a necháme ho rozpustit. Před podáváním ještě ozdobíme zapečenou rýži se sýrem snítkou kadeřavé petrželky.